



5. und 6. Mai 2017 Internationale Gespräche im Museum

Das Recht auf Nahrung und Ernährungssouveränität

Freitag, den 5. Mai 2017

17.00 Eröffnung der Gespräche im Museum im Schloss Burgfarnbach

Elisabeth Reichert, Sozial- und Kultur-
referentin der Stadt Fürth

17.15 Einführungsvortrag:

Ursula Hudson,
Slow Food Deutschland: Bereicherung oder
Einschränkung. Die zentrale Bedeutung der
Wahlfreiheit beim Essen

19.00 Eröffnung der Ausstellung „ausgekocht“? Teil 2

im Marstall des Schlosses Burgfarnbach
und Präsentation des Begleitbuchs

Samstag, den 6. Mai 2017

10.00 Vorstellung aller Referentinnen und teilnehmenden Gruppen

*für Übersetzungen in den Workshops ist,
wenn nötig, gesorgt*

Samstag

11.00 – 13.00

Workshop 1: Recht auf Nahrung und Ernährungssouveränität: Entwicklungsziele

Wichtige Prinzipien sind das Menschenrecht auf Nahrung, die Stärkung lokaler Märkte, gerechte Handelsbeziehungen und faire Preisbildung, existenzsichernde Einkommen, sowie die agrarökologische Pflege und der gemeinschaftliche Erhalt natürlicher Ressourcen.

Moderation: *Claudia Lohrenscheit*, HS Coburg

Referentinnen:

Sarah Ruth Sippel, Universität Leipzig: Akteure und ihre Interessen auf dem globalisierten Markt am Beispiel der marokkanischen Tomate

Rocio Comas, Juristin, Argentinien/Lauf: Agenda 2030 und Sustainable Development Goals

Anneline Keet, Nelson Mandela Universität, Port Elizabeth, Südafrika: The Challenge of Food Security for Economically Vulnerable Households in South Africa

Workshop 2: Aufwertung traditioneller und Minderheiten-Küchen

Kann die Aufwertung ethnischer Küchen zur Anerkennung von Minderheitenkulturen und zur Aufwertung von traditionellem Wissen und Können von Frauen führen oder ist sie - nur ein neuer Hype?

Moderation: *Rebekka Krauß*, Universität Bayreuth

Referentinnen:

Hilda I. Cota Guzmán, Universität Claustro Sor Juana, Mexiko Stadt: Ethnobiodiversidad en saberes y prácticas culinarias de una región mexicana

Astrid Schönweger, IAWM, Meran: Kräuterwissen und regionale Küche und ihre Bedeutung im europäischen Kontext
Lucy M. Ketterer Romero, Universität de la Frontera, Temuco, Chile: La cocina de las Mapuche: Lugar de la memoria, de la tradición y de la resistencia

Soledad Ascencio Cortes, Universität del Bió Bió, Concepción, Chile/Universität Autónoma, Barcelona: El Fogón: cocina tradicional Pehuenche

Samstag 11.00 – 13.00

Workshop 3: Weiblichkeit und Ernährung

Welche neuen Fragen stellen Frauen heute an Ernährung, an Kochen und Essen im Wandel. Wie kann die Teilhabe von Frauen in Prozessen der Meinungsbildung und Entscheidung in der Ernährungspolitik erhöht werden?

Moderation: *Lale Yalcin-Heckmann*, Universität Halle

Referentinnen:

Sandra Joseph, Stella Maris College, Chennai: Food and Femininity - Women trapped in Gender Stereotype

Katharina Graf, Universität London: Hausgemacht! Die anhaltende Bedeutung häuslicher Nahrungszubereitung
Esperanza Cifuentes Arcila, Universität Nacional de Colombia, Bogotá: Guayabas, achiras, papas y maíz.
Mujeres, cambios y resistencias en prácticas culinarias en Colombia

Antje Baecker, Universität Leipzig: Kulinarische Identitäten von Frauen in den globalisierten Anden

Barbara Polak, Universität Bayreuth: Eine bäuerliche Küche im Wandel: Westafrikanische Bauern zwischen einheimischer Hirse und importiertem Reis.

Mittagspause mit Slow food aus der Region

Samstag 14.00 – 16.00

Workshop 4: Diaspora Kitchen

Ernährung ist eine wichtige Verbindung zur Heimat für alle, die migrieren oder fliehen mussten. Welche Rolle spielt Essen für Identitäten im Aufnahmeland, im Leben der communities, in der Kommunikation mit der Aufnahmegesellschaft?

Moderation: *Marissa Pablo Dürr*, Migrantinnennetzwerk, Bayern

Referentinnen:

Tijana Jakovljević-Šević, Frauen in der Einen Welt, Nürnberg: Gastronomische Nostalgie und die (Re)Konstruktion der gemeinsamen Identität: Das Beispiel der „jugoslawischen“ Diaspora in Deutschland

Florina Xavier, UNHCR/ CASA, Chennai, Indien:

Ariana Café in a refugee camp of the Kyrgyz Republic

Rita Bariche, Frankfurt: Diaspora Cuisine syrischer Flüchtlinge

Samstag 14.00 – 16.00

Workshop 5: Internationaler Austausch von Anti-globalisierungsbewegungen und lokalem Handeln

Viele Menschen können an vielen Orten viele kleine Dinge tun, um das Ziel der Ernährungssouveränität zu erreichen. Aktivistinnen aus internationalen und regionalen Initiativen und Wissenschaftlerinnen diskutieren mit den Teilnehmer*innen mögliche Strategien.

Moderation: *Gaby Franger*, Frauen in der Einen Welt

Referentinnen:

Margrit Hugentobler, CESKI Zürich: Ekta Parishad, Überleben organisieren. Frauen in der Bewegung gegen Landgrabbing und für Ernährungssouveränität
Cosima Werner, Universität Heidelberg: Urban Gardening - Fastfood Kioske und Stereotypen in der Beziehung von weißen und afroamerikanische Communities in den USA
Melanie Diller, Global Learning im Eine Welt Haus Fürth

Workshop 6: Kochdialoge und Tischgemeinschaften

Es werden verschiedene Dialogstrategien vorgestellt, Gemeinsamkeiten des Vorgehens untersucht und die besondere Bedeutung von Kochen und Essen für die internationale Verständigung analysiert.

Moderation: *Gudrun Cyprian*, Frauen in der Einen Welt

Referentinnen:

Talin Bahcivanoglu, Humboldt Universität, Berlin:

Der jüdisch-armenische Kochdialog

Crista Schmeißer, *Evi Meissner*: Vesperkirche Nürnberg

Kiki Lucaciu, Inter-Kultur-Büro Nürnberg: Refugee - Kitchen - Montagskochen - Mobile Küche: Möglichkeiten und Wege des interkulturellen Austauschs

16.30 – 17.30 Themenspezifische Führungen durch die Ausstellung

18.00: Abschließender Austausch der Referentinnen



Tel.: 0049 / 911 - 59 80 769

muse-f@web.de

www.frauenindereinenwelt.de